

ZUPPA DI PESCE CON ANANAS

Ingredienti per 4 persone:

- 1/2 ananas,
- 300 g di germogli di bambù in scatola,
- 300 g di filetto di cernia,
- 2 cucchiaini di olio di semi di soia,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- sale,
- pepe bianco,
- 1 pizzico di zenzero in polvere,
- 1/2 cucchiaino di salsa di soia chiara,
- 1/2 lime (succo),
- 1/2 cucchiaino di menta tritata.

Sbucciate l'ananas, eliminate il torsolo e tagliate la polpa a pezzetti.

Fate sgocciolare i germogli di bambù e affettateli.

Lavate il filetto di pesce, asciugatelo con della carta assorbente da cucina e riducetelo a dadini.

Scaldare l'olio di semi di soia in un wok o in una padella e rosolatevi brevemente, a fuoco vivo, i germogli di bambù e i pezzetti di ananas.

Cospargete il tutto con lo zucchero e mescolate.

In una casseruola portate ad ebollizione 3/4 di l d'acqua salata, immergetevi i dadini di pesce e insaporite con lo zenzero, una macinata di pepe, la salsa di soia e il succo di lime.

Aggiungete l'ananas e il bambù con il loro sugo e fate cuocere a fiamma bassa per 2-3 minuti.

Distribuite la zuppa in quattro tazze, cospargetela con la menta tritata finemente e servite.

CONSIGLI.

L'uso dell'ananas per la preparazione di piatti agrodolci è tipico della cucina orientale.

La ricetta che vi presentiamo è originaria del Vietnam ed è molto delicata.

Il suo gusto insolito per i palati occidentali può essere modificato aggiungendo il peperoncino tritato e aumentando la dose della salsa di soia.